Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

# Aviso de Alerta para el Consumidor

## Inocuidad Alimentaria: Apagones e Inundaciones

El Departamento de Agricultura de los EE.UU. (USDA, por sus siglas en inglés) ofrece estas recomendaciones a las personas que han sufrido cortes de electricidad o inundaciones en sus hogares debido al huracán Katrina. Por favor sigan estos consejos para evitar enfermarse debido a alimentos que han estado expuestos a falta de electricidad o inundaciones. Para mayor información, llamen a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA al 1-888-674-6854.

### Si hay falta de electricidad

- NUNCA pruebe un alimento para determinar su inocuidad.
- DESECHE los alimentos perecederos del refrigerador, como carnes, aves, pescado, quesos blandos, leche, huevos, sobras y carnes frías de la fiambrería, si han permanecido más de cuatro horas sin electricidad.
- Si los alimentos en su congelador todavía contienen escarcha o están a una temperatura de 40 ºF (4.4 ºC) o más baja, han permanecido sanos y se podrán cocer y comer, o volver a congelar.
- Si la electricidad ha faltado por más de 48 horas, no coma los alimentos del congelador.

### Si ha habido inundación

- Beban solamente agua potable embotellada que NO haya entrado en contacto con las aguas de la inundación.
- Desechen TODO alimento que haya entrado en contacto con las aguas de la inundación, a incluir productos enlatados.
- Desechen las tablas de picar, utensilios de plástico, las chupetas y los pezones de goma de los biberones y los biberones de los niños.
- Laven a ciencia cierta todas las ollas de metal, platos de cerámica y utensilios que hayan entrado en contacto con las aguas de la inundación, con agua caliente y jabón y desinféctelos (a) hirviéndolos en agua limpia o (b) sumergiéndolos en una solución de una cucharadita de lejía o blanqueador en un cuarto (0.95 L) de agua fría.

**Si en la duda perdura**
**Tírelo a la basura**

**Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA**
**1 – 888 – 674 – 6854**
**www.fsis.usda.gov**

### Consejos sobre la Sanidad de los Alimentos y Utensilios Afectados por la Inundación

**DESECHEN:**
**Todo lo siguiente que haya entrado en contacto con las aguas de la inundación:**

- Latas de la tienda.
- Enlatados caseros.
- Conservas selladas con parafina.
- Botellas, cerradas o abiertas, que tengan sello de cartón encerado como las de mayonesa y salsa para ensaladas.

**Todo alimento en:**

- **Cajas de cartón, papel, papel de aluminio, celofán o tela.**
- **Todo** condimento, sazón, extracto, harina, azúcar, grano, café y otros alimentos básicos en envases de lata.
- **Todo alimento cárnico y avícola, huevos y pescados.**
- **Frutas y verduras.**
- Tablas de picar **de madera**
- Utensilios **de plástico**
- **Chupetas, pezones de goma** de biberones y **biberones**

**RETENGAN:**

- Alimentos enlatados que **no hayan** entrado en contacto con las aguas de la inundación
- Lave los siguientes objetos con agua caliente y jabón y desinféctenlos (a) hirviéndolos en agua limpia o (b) sumergiéndolos por 15 minutos en una solución de una cucharadita de lejía o blanqueador en un cuarto (0.95 L) de agua fría:
  - Ollas de metal
  - Platos de cerámica
  - Utensilios de metal